

## Csirkemell csíkok párizsi bundában

Hozzávalók 2 személyre:

0,5 kg csirkemell  
3 db tojás  
3 ek liszt  
só, bors  
liszt a panírozáshoz  
olaj a sütéshez

1. Törd egy keverőtálba a tojásokat, ízesítsd sóval, borssal. Egy habverő segítségével verd fel.
2. Keverj hozzá 3 evőkanál lisztet, az így kapott masszának lágy, kissé folyós állagúnak kell lennie. A panírozás során tovább fog sűrűsödni a massa, a csirke csíkokról lepergő liszt miatt.
3. A csirkét vágd csíkokra, fűszerezd sóval és borssal, majd forgasd lisztbe.
4. Egy serpenyőben forrósítsd fel az olajat. Amikor az olaj elérte a sütési hőfokot, neki kezdhetsz a bundázásnak.
5. A lisztezett csirke szeletet merítsd a tojásos masszába, majd tedd óvatosan a forró olajba és süsd aranybarnára. A kisült hússzeletekről egy papír törlővel itasd le a felesleges olajat.